

NIEPOORT 10 YEARS OLD WHITE

PORTUGAL, DOURO



Ekspressiv, sødmefyldt og intens

10 Years Old White er smuk ravfarvet gylden i glasset med en herlig ekspressiv duft med noter af honning, hvide blomster, tropiske frugter. Her anes også ristede mandler, figner og en anelse sødme og krydderi fra fadlagringen. Portvinen rammer smagsløgene med en uhørt intensitet og balanceret levende henover tungen med frisk frugt og tørrede frugtnoter. En milelang afslutning viser et produkt i fuldendt balance.

Serveres som en lækker aperitif, som ledsager til desserter med frugt, nødder og is, eller til kraftfulde fede oste. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Druerne til denne vin kommer fra 2 parceller med mere end 60 år gamle vinstokke. Her er plantet Còdega, Rabigato, Viosinho, Arinto, Gouveio og andre lokale druesorter i mindre mængder. Druerne høstes i hånden og trædes i de gamle traditionelle betonlagares indtil mosten har opnået 6-7 % alkohol, herefter standses gæringen ved tilsætning af druesprit. Herefter lagres vinen på store egetræsfade i op til 15 år inden den endelige blanding. Resultatet er denne enestående lækre gyldne essens. Portvinen indeholder 96,5 gram restsukker per liter.

Om Producenten

Hos Niepoort har familien stået for driften i fem generationer, og idag er det Eduard Dirk Niepoort, der har overtaget roret. Man har altid tilstræbt, at to generationer arbejder sammen i firmaet for at bevare ånden og stilen i vinen. Niepoort har i mange år været berømt for deres klassiske portvine, vine af høj kvalitet med stor koncentration og lang holdbarhed. Dirk Niepoort er en meget karismatisk vinmager, der har sine egne idéer og standpunkter, og hans vigtigste filosofi er, at vine skal have friskhed for at være interessante.

Niepoort portvin produceres på druer, der kommer fra gamle vinstokke i Pinhão-dalen og Pisco-dalen. Vinstokkene som Niepoort høster fra, er mere end 70 år gamle, og er plantet i den bedste og mest skifferholdige jordbund. Druerne håndplukkes i september og oktober, og trædes af både mænd og kvinder i lagares (lave granitkar). Gæringsprocessen bringes til ophør ved tilsætning af druespiritus, mens mosten stadig besidder store mængder naturlig sødme.



Alt om vin



VinAvisen



FinansBureauet

92 point

Robert Parker

90 point

Wine Spectator



VinAvisen

90 point

Flaskehalsen